

PAT-NO: JP02002065239A
DOCUMENT- JP 2002065239 A
IDENTIFIER:

TITLE: METHOD FOR PRODUCING WHISKY USING CONTAINER OTHER
THAN OAK CASK

PUBN-DATE: March 5, 2002

INVENTOR-INFORMATION:

NAME COUNTRY
SANEISHI, KOUJI N/A

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME COUNTRY
SANEISHI KOUJI N/A

APPL-NO: JP2000308456

APPL-DATE: September 1, 2000

INT-CL (IPC): C12 G 003/06 , C12 G 003/12

ABSTRACT:

PROBLEM TO BE SOLVED: To carry out the production of a whisky which has hitherto been unable to produce without using an oak cask even in a container other than the oak cask.

SOLUTION: A piece 2 of oak wood is placed in a container 1 made of a glass. A distilled liquor 3 is then poured into the container 1 made of the glass:

COPYRIGHT: (C)2002,JPO

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号
特開2002-65239
(P2002-65239A)

(43) 公開日 平成14年3月5日 (2002.3.5)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	F I	テーマコード* (参考)
C 1 2 G 3/06		C 1 2 G 3/06	4 B 0 1 5
3/12		3/12	

審査請求 未請求 請求項の数 2 書面 (全 2 頁)

(21) 出願番号 特願2000-308456 (P2000-308456)

(22) 出願日 平成12年9月1日 (2000.9.1)

(71) 出願人 500207800

実石 光示

北海道河東郡音更町雄飛が丘仲区1番地19

(72) 発明者 実石 光示

北海道河東郡音更町雄飛が丘仲区1番地19

Fターム(参考) 4B015 MA02

(54) 【発明の名称】 オーク樽以外の容器を使用したウイスキーの製造方法

(57) 【要約】

【目的】 オーク樽でしか製造出来なかったウイスキー製造をオーク樽以外の容器でも可能にする。

【構成】 ガラス製容器1の中にオーク木片2を入れる。ガラス製容器に蒸留酒3を注ぎ入れる。

1

2

【特許請求の範囲】

【請求項1】オーク樽以外の容器を使用したウイスキーの製造方法

【請求項2】オーク木片を使用したウイスキーの製造方法

【発明の詳細な説明】

【0001】本発明は、ウイスキーを熟成、貯蔵に使用する樽材を木片化し、その木片をガラス製容器等に入れて、その容器内に蒸留酒を注ぎ入れてウイスキーを製造する方法です。

【0002】ウイスキーが発見されて以来、その製造方法はオーク樽に蒸留酒を注ぎ入れて数年から十数年間貯蔵し、熟成させる方法でした。

【0003】本発明は、オーク樽以外の容器でもオーク木片を使用することによりウイスキーの熟成貯蔵を可能にする方法である。

【0004】オーク木片が入った容器に注ぎ込まれた無色透明な蒸留酒はオーク木片から溶けだしたリグニンやタンニンと反応し、琥珀色になり、ウイスキー独特の熟成香を有し、ウイスキーが出来上がる。

【0005】オーク樽を造るには柾目板を使用するためオーク丸太しか利用できません。本発明は、木片を使用するため枝も利用する事が出来ます。限りある地球の資源を無駄なく利用できるウイスキー製造方法でもあります。

10 【図面の簡単な説明】

【図1】ガラス容器でウイスキーを貯蔵、熟成中の全体図である。

【符号の説明】

1 ガラス製容器

2 オーク木片

3 蒸留酒液面

【図1】

